



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ ELMALI KEK

4 yumurta
1,5 su bardağı şeker
1/2 paket kabartma tozu
1/2 paket vanilya
aldığı kadar un
125 gr. margarin
Üzerine:
4-5 adet elma
1 limon suyu
2 çorba kaşığı kuru üzüm
3 çorba kaşığı elma marmeladı veya başka bir marmelat

Yumurta ve şekerini bir kaba koyarak çırpın. Köpük köpük halını alınca buna vanilyayı, kabartma tozunu, eritilmiş margarin ve unu ilave edin. Orta kalınlıkta bir hamur elde etmek için, yeterince un katmalısınız. Malzemeyi yağlanmış fırın tepsisine dökün. Bu arada elmaları soyun. Dörde bölüp çekirdeklerini çıkarın. İnce dilimler halinde kesin. Hamurun üzerine yerleştirin. Elmaların üzerine üzümü serpin. Marmeladı bir kaba koyarak ısıtın. Sıcak marmeladı bir fırça ile elmaların üzerine sürün. Tepsiyi sıcak fırına koyarak 25-30 dakika pişirin.